

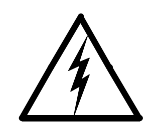
MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARRILLA / BBQ
ED-2627

ESTIMADO CLIENTE

¡Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



ÍNDICE



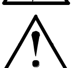
PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA



Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.


Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.


Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

NOTA

Nos reservemos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su parrilla por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarla.

RECOMENDACIONES

- Evite tocar las superficies calientes con las manos; utilice las manijas y los botones.
- Desconecte la unidad cuando no la esté utilizando y antes de hacer la limpieza. Permita que se enfríe antes de guardarla o desarmarla para limpiar.
- Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante ya que estos pueden causar mal funcionamiento del producto o incluso generar corto-circuito o fallas eléctricas.
- No está diseñada para utilizar en exteriores.
- No la ubique cerca de fuentes de calor como el horno, quemador eléctrico o gas.
- Desconecte la unidad cuando termine de usarla.
- No la utilice para otras funciones diferentes a las que está diseñada.
- Tenga precaución cuando traslade algún recipiente con aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectarla, ponga el botón en OFF y retire el cable halando del enchufe y no del cable.

⚠*INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD*

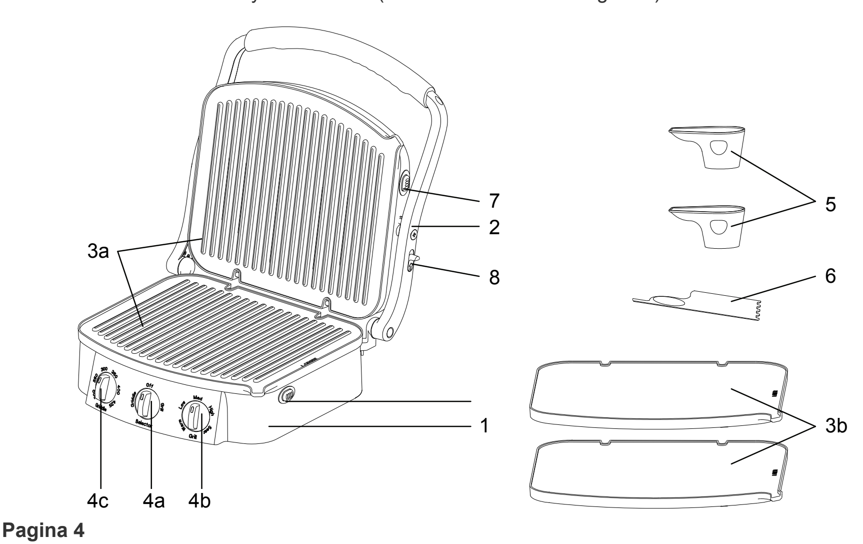
- No introduzca el cable de poder en el agua o líquidos para evitar el riesgo de electrocución y fuego.
- Se requiere una estricta supervisión cuando haya presencia de niños.
- No permita que el cable de poder cuelgue sobre el borde de la mesa donde esté ubicada la unidad, o que toque superficies calientes.
- No utilice la unidad si observa que el cable o el enchufe están dañados, o si muestra síntomas de mal funcionamiento. Comuníquese de inmediato con servicio técnico para que sea revisada.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión y mantenimiento a personal de servicio técnico calificado.

DESCRIPCIÓN

Este producto multifuncional es de hecho cuatro aplicaciones en una. Una bisagra flotante, dos juegos de placas de cocción removibles y un diseño convertible convierten la parrilla en una parrilla de contacto, una prensa panini, o parrilla o plancha doble. Lo controles de temperatura duales y las luces indicadoras hacen de este producto algo muy sencillo de usar. Todas las piezas desarmables se limpian en segundos.

PARTES Y FUNCIONES

1. **BASE Y TAPA** Construcción sólida con cubierta ajustable en acero inoxidable.
2. **MANIJA ESTILO PANINI** Robusta manija de metal que ajusta la tapa de acuerdo con el grosor de la comida.
3. **PLACAS DE COCCIÓN REMOVIBLES** Antiadherentes y fáciles de lavar.
   a. **PLACAS DE PARRILLA** Perfectas para asar filetes, hamburguesas, pollo y vegetales.
   b. **PLACAS DE PLANCHA** Prepare pancakes, huevos, tocino y vieiras asadas.
4. **CONTROLES** La luz indicadora se enciende al “prender” o al estar “listo para cocinar”.
   a. **FUNCIÓN** Elija entre Parrilla o Plancha.
   b. **PARRILLA** Ajuste la temperatura desde “tibio” hasta “súper caliente”.
   c. **PLANCHA** Ajuste la temperatura desde 200 hasta 450°F.
5. **POCILLOS DE GOTEO** Recoge la grasa y son fáciles de lavar.
6. **HERRAMIENTA DE LIMPIEZA** Ayuda a limpiar las placas después de usarlas.
7. **BOTONES DE LIBERACIÓN** Presiónelos para soltar las placas y retirarlas.
8. **BOTÓN DE LIBERACIÓN DE LA MANIJA** Ayuda a que la parrilla quede totalmente abierta.
9. **LIBRO DE RECETAS** Incluye 26 recetas (No se muestra en el diagrama).



PARRILLA DE CONTACTO

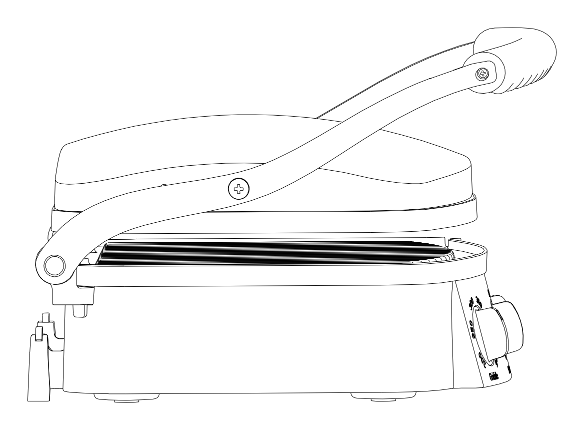
Utilice la parrilla de contacto para asar hamburguesas, carne sin hueso y cortes delicados de carne y vegetales.

Esta función es más efectiva cuando usted quiere cocinar algo en corto tiempo o cuando busca un método saludable de cocción a la parrilla. Cuando se cocina de esta forma, los alimentos se cocinan rápidamente porque se están asando ambos lados al mismo tiempo. Las rejillas en las placas de parrilla junto con los recogedores de grasa en las esquinas de la placa, permiten que la grasa se canalice y la comida salga con menos grasa de las placas al servirla.

Se recomienda que utilice las placas de parrilla cuando utilice esta función de parrilla de contacto. Deje que la cubierta descanse de forma pareja sobre la comida hasta que alcance la temperatura deseada de cocción.

Esta parrilla ha sido diseñada con un exclusivo sistema de bisagra flotante que permite que la cubierta se ajuste al grosor de la comida. Por lo tanto, usted puede asar desde una tajada delgada de papa hasta un grueso filete con resultados excelentes.

Cuando cocine más de un alimento en la parrilla de contacto es importante que el grosor de los alimentos sea igual para garantizar la cocción de todos.



PRENSA PANINI

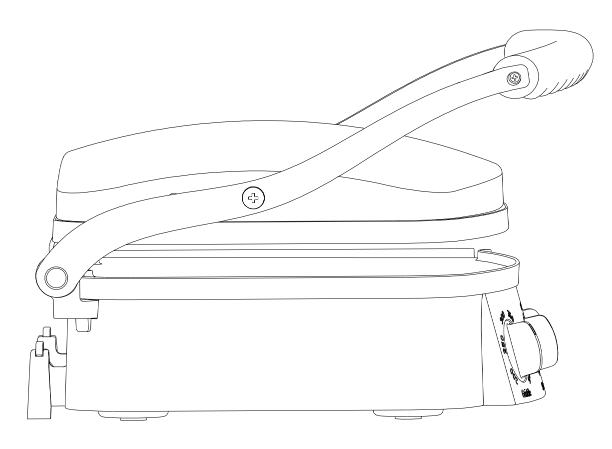
Utilice la parrilla como prensa panini para asar sándwiches, pan y quesadillas. La palabra "Panini" es un término italiano que significa "sándwich a la parrilla". La modalidad Panini puede incluir cualquier combinación de ingredientes como vegetales, carne y queso, los cuales van en capas entre dos tajadas de pan fresco. El sándwich entonces se presiona entre las dos placas de parrilla o plancha para tostar el pan y calentar los ingredientes. Experimente diferentes combinaciones de alimentos para preparar este plato de forma suculenta.

Recomendamos que utilice pan fresco para producir el mejor resultado Panini. Los panes más usados para este plato son: focaccia (un pan plano frecuentemente cocinado con romero, sal y cebolla por encima), michetta (un pan rectangular con una sutil bóveda superior) y tajadas gruesas de clásico pan italiano.

Cuando se utilice la parrilla como prensa panini se recomienda que utilice las placas de parrilla, ya que el estilo tradicional de este plato contiene las marcas de rejilla propias de estas placas. Sin embargo, dependiendo del tipo de sándwich tal vez prefiera utilizar las placas de plancha.

El funcionamiento operativo de la prensa panini es igual que la parrilla de contacto. La manija movible ajusta la tapa al grosor de los alimentos. Usted puede hacer un poco de presión sobre la manija para presionar y calentar a su gusto.

Recuerde que es importante que si va a colocar más de un sándwich estos deben tener el mismo grosor para garantizar la buena cocción de todos ellos.

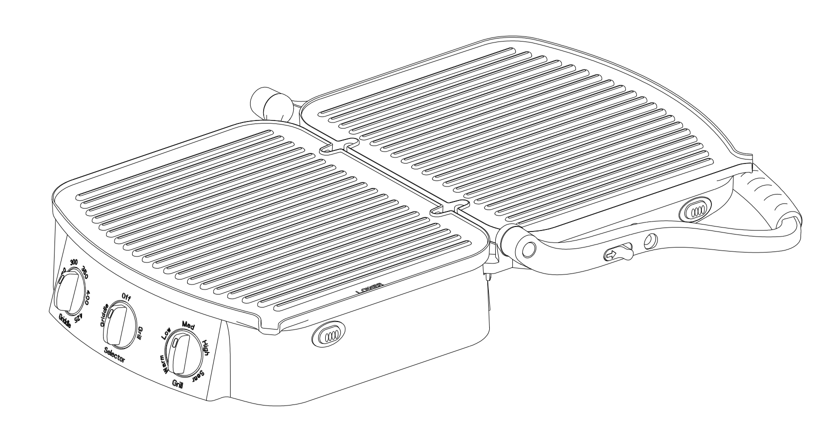


PARRILLA ABIERTA

Utilice la parrilla como parrilla abierta para cocinar hamburguesas, filetes, pollo (sin huesos, ya que no se cocina de manera uniforme), pescado y vegetales.

Cocinar con la parrilla abierta es la forma más versátil de utilizar este producto ya que estando en esta posición usted cuenta con mucho más espacio (200 pulgadas cuadradas) para la cocción. Tiene además la opción de cocinar diferentes tipos de comida en placas separadas sin combinar sus sabores, o también cocinar grandes cantidades de comida del mismo tipo. La posición abierta le permite colocar filetes de diferentes grosores sin afectar la cocción de cada uno.

La parrilla abierta se refiere a utilizar la parrilla con la tapa abierta de forma totalmente plana, creando así una superficie doble de cocción. En esta posición, los alimentos que coloque deberán ser volteados para cocinar el otro lado. Utilice para esta modalidad las placas de parrilla.



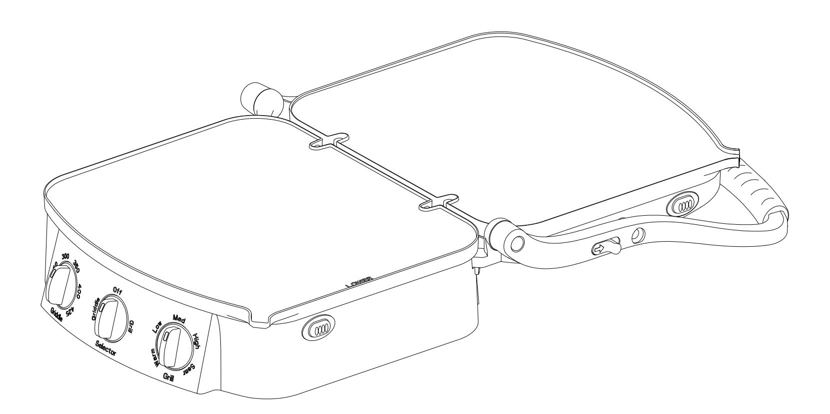
PLANCHA ABIERTA

Utilice la plancha abierta para preparar pancakes, huevos, pan francés tostado, papas “hash Brown” y carnes para el desayuno.

Utilizar la función de plancha abierta es una forma excelente de preparar el desayuno para dos personas o una familia más grande. Las amplias superficies permiten preparar una variedad de alimentos al mismo tiempo, algunos pequeños y otros grandes.

Cuando utilice la plancha abierta, abra la tapa de tal forma que esté totalmente plana, creando una superficie doble. En esta posición los alimentos que prepare deberán ser volteados para quedar cocinados por ambos lados, según necesite.

Las placas de plancha son las adecuadas para esta función.

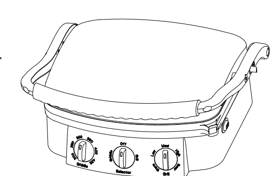


INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Coloque la parrilla en una superficie limpia y plana donde vaya a utilizarla. La parrilla puede colocarse de tres formas diferentes:

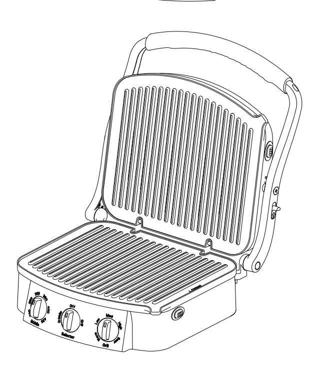
POSICIÓN CERRADA

La cubierta descansa sobre la base. Este es el punto de inicio para usar las funciones de parrilla de contacto y la prensa panini.



POSICIÓN ABIERTA

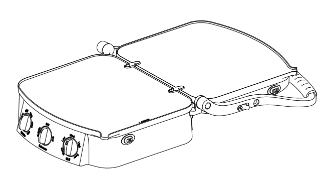
La cubierta se encuentra abierta en un ángulo de 100° grados con respecto a la base. Manténgala de esta forma para colocar los alimentos que va a cocinar. Para colocar la cubierta en esta posición, simplemente levante la manija hasta que sienta que llega a una posición de cierre. La unidad se mantendrá en esta posición hasta que cierre la cubierta o continuará abierta para que la lleve a la posición plana, según necesite.



La cubierta estará abierta hasta que usted baje la manija para iniciar la cocción. Cuando lo haga, la cubierta se liberará de tal modo que usted la pueda colocar sobre los alimentos. En esta forma, la comida se cocina igualmente por ambos lados. Al abrir la cubierta, cuando termine de cocinar los alimentos, esta quedará en posición plana paralela a la base. Para regresarla a la posición vertical, primero debe retirar los alimentos, cerrarla totalmente y abrirla de nuevo.

POSICIÓN PLANA

En esta posición ambas placas están sobre la superficie de forma paralela, creando una superficie doble de cocción. Se utiliza para las funciones de parrilla y plancha abierta.



Para abrir la parrilla de esta forma, ubique el botón liberador en el brazo derecho de la manija. Con su mano izquierda cogiendo la manija, utilice su mano derecha para mover el botón hacia usted. Hale la manija hasta que la cubierta se abra por completo. La unidad permanecerá en esta posición hasta que usted levante la tapa de la mesa y la regrese a la posición inicial.

Si la parrilla está abierta (en posición vertical) y usted desea llevarla a la posición plana, hale la manija hacia usted y levante el botón liberador. Hale hasta llevar la cubierta a dicha posición. Cuando se hala la manija un poco antes de levantar el botón, esto libera presión y se hace más fácil ajustar la cubierta.

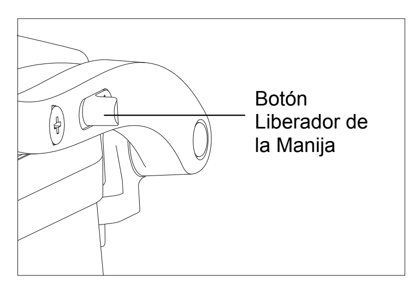
COLOCAR LAS PLACAS

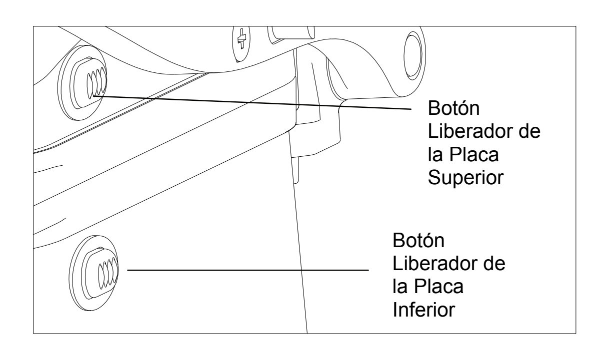
Ajuste la parrilla en la posición plana con los controles de operación en frente de usted. Inserte una placa a la vez. Cada placa está diseñada para empatar en cualquiera de las dos partes. Las palabras “lower” (inferior) y “upper” (superior) están grabadas en las placas para que usted sepa de qué forma colocarlas.

Sostenga la placa boca arriba, con los bordes hacia abajo. El canal para recoger la grasa sobrante debe estar al lado derecho. Ubique las pestañas en la parte central de la carcasa. Incline un poco la placa y alinee la parte posterior con las pestañas. Continúe con el resto de la placa y presiona hacia abajo. Debe sonar un pequeño ‘clic’. Ahora de la vuelta a la parrilla y coloque la segunda placa de la misma manera.

RETIRAR LAS PLACAS

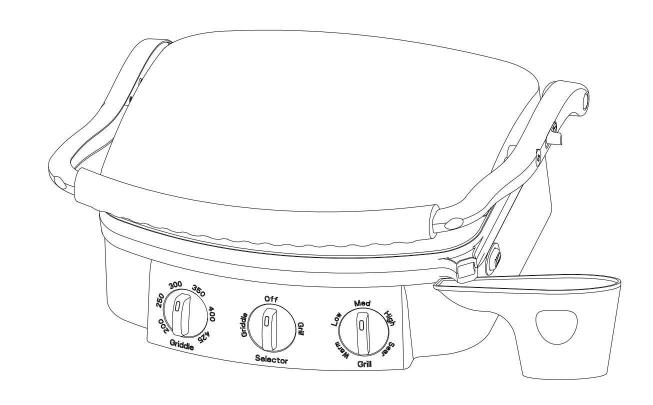
Ajuste la parrilla en la posición plana. Ubique los botones de liberación a un lado de la unidad. Presione estos botones firmemente y la placa en el borde hasta que se liberen las placas un poco de la base. Coja la placa con ambas manos, deslícela hacia un lado y levántela. Siga el mismo procedimiento con la otra placa.

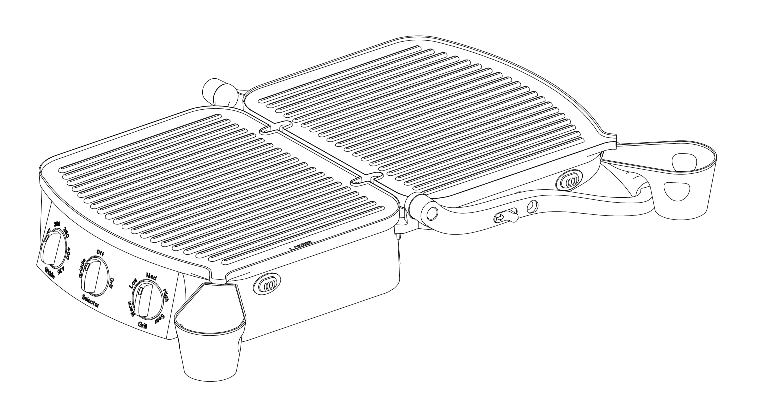




COLOCAR LOS POCILLOS DE GOTEO

Cuando utilice la unidad como parrilla de contacto o prensa panini, sólo se necesita uno de estos pocillos. Coloque el pocillo directamente debajo del área de recolección de grasa mientras cocina. La grasa correrá por los canales y caerá en el pocillo. Recuerde desechar adecuadamente esta grasa cuando termine y lavar los pocillos. Cuando utilice la parrilla coloque los dos pocillos.





TEMPERATURA

Una vez que la parrilla está apropiadamente ensamblada y lista para ser usada, coloque el selector de la mitad en la función que desee: parrilla o plancha (grill o griddle). Cuando seleccione una de estas funciones, se enciende un bombillito azul.



Si va a utilizarla como parrilla de contacto, prensa panini o parrilla abierta, gire el control de temperatura de parrilla a la temperatura que necesite. El rango va entre 150°F (tibio) y 475°F (Súper-caliente).

Si va a utilizarla como plancha, gire el control de temperatura de plancha a la posición que necesite.

Se pueden necesitar hasta 10 minutos para alcanzar la temperatura ajustada, dependiendo de qué tan alta sea. Cuando el termostato alcance dicha temperatura, se encenderá un bombillito azul en el control respectivo indicando que está listo para cocinar. Durante la operación, la luz continuará apagándose y encendiéndose mientras que el termostato regula la temperatura. Esto es normal.

Los botones de temperatura se usan para mantener la temperatura estable o para cambiarla según necesite, dependiendo del tipo de comida que esté cocinando. Usted puede utilizar el libro de recetas y seguir los consejos que allí se encuentran.

Siempre tenga precaución al manipular la parrilla. Para abrirla, agarre la parte negra de plástico. Esta parte siempre se mantiene fría. Los brazos están hechos de aluminio y se calientan mientras la utiliza. Evite tocarlas durante y después de cocinar. La cubierta también se caliente al utilizarla. Utilice guantes según necesite hacer algún movimiento.

Permita que la unidad se enfríe totalmente (al menos 30 minutos) antes de manipularla de nuevo para limpiarla o guardarla.

La unidad viene con una herramienta de limpieza la cual puede ser usada después de cocinar y después de que se haya enfriado por completo. Utilizarla mientras aún sigue caliente hace que se derrita ya que es de plástico.

NOTA
La primera vez que utilice la parrilla es probable que tenga un olor y salga algo de humo. Esto es normal y es común en este tipo de productos anti-adherentes al usarlos por primera vez.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No utilice utensilios metálicos ya que estos pueden rayar las placas. Use sólo artículos de madera o plásticos a prueba de calor.
- No deje los utensilios plásticos en contacto permanente con la parrilla caliente. Esto incluye la herramienta de limpieza incluida.
- Entre preparación y preparación, limpie el exceso de comida y grasa que se almacene en los canales y en los pocillos de goteo, con papel de cocina.
- Permita que la unidad se enfríe totalmente antes de hacer la limpieza.
- Apague la unidad antes de limpiarla.
- Utilice la herramienta de limpieza incluida para retirar el exceso de partículas.
- Los pocillos pueden lavarse a mano o en el lavaplatos.
- Lave las placas en el lavaplatos.
- No utilice químicos abrasivos o esponjas abrasivas.
- Si ha cocinado comida de mar, recomendamos que agregue limón para prevenir que el olor característico penetre en el siguiente plato que cocine.
- Las partes plásticas de la unidad pueden limpiarse con una prenda seca y suave. Si tiene alguna mancha, humedezca la prenda. No utilice ningún limpiador abrasivo.

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese que la unidad está totalmente fría antes de guardarla.
- El cable puede enrollarse alrededor de la base.
- Un par de placas debe estar puesto en la unidad y el otro lo puede guardar cerca de ella junto con los pocillos de goteo y la herramienta de limpieza.